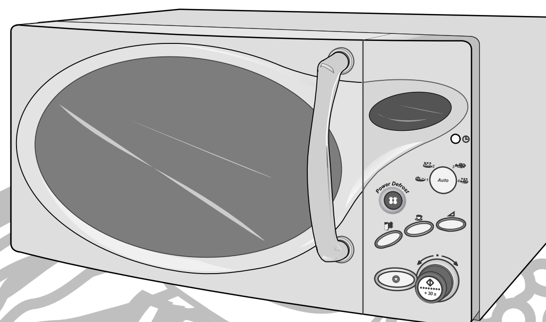
SAMSUNG

MIKROVLNNÁ TROUBA

Pokyny pro uživatele a průvodce vařením

M1777N



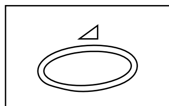
Stručný průvodce ... 2
Trouba ... 2
Ovládací panel ... 3
Příslušenství ... 3
Používání této brožurky ... 4
Bezpečnostní opatření ... 5
Instalace Vaší mikrovlnné trouby ... 6
Nastavení času ... 6
Funkce mikrovlnné trouby ... 7
Zkouška, zda Vaše trouba správně funguje ... 7
Co dělat, máte-li pochybnosti nebo máte-li potíže ... 8
Vaření / ohřev ... 8
Výkonové stupně ... 9
Zastavení vaření ... 9
Nastavení času vaření ... 10
Použití funkce Automatického ohřevu / Vaření ... 10
Nastavení Automatického ohřevu / Vaření ... 11
Použití funkce rychlého ohřevu ... 12
Nastavení Rychlého ohřevu ... 12
Použití funkce Automatického rozmrazování ... 13
Nastavení Automatického rozmrazování ... 13
Použití funkce Odstraňování pachů ... 14
Vypnutí zvukového signálu ... 14
Bezpečnostní zajištění Vaší mikrovlnné trouby ... 14
Průvodce nádobami vhodnými k vaření v mikrovlnné troubě ... 15
Průvodce vařením ... 16
Čistění Vaší mikrovlnné trouby ... 21
Uskladnění a opravy Vaší mikrovlnné trouby ... 21
Technické údaje ... 22

Code No. : DE68-01782F

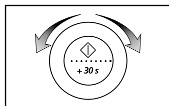
CZ

Stručný průvodce

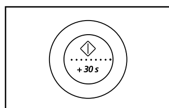
Pokud si přejete nějaký pokrm uvařit



1. Vložte pokrm do trouby.
   Zvolte výkon jedním nebo vícenásobným stisknutím tlačítka ◿.

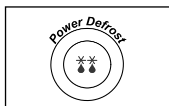


2. Nastavte čas vaření otáčením knoflíku se stupnicí podle potřeby.

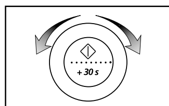


3. Stiskněte tlačítko ◇.
   Výsledek: Vaření začíná.
   Po dokončení vaření trouba čtyřikrát pípne.

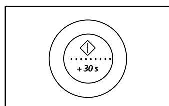
Pokud si přejete nějaký pokrm automaticky rozmrazit



1. Vložte mražený pokrm do trouby.
   Stiskněte tlačítko **Power Defrost** {rozmrazování} (**).

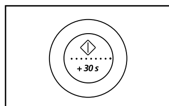


2. Nastavte váhu pokrmu otáčením knoflíku se stupnicí podle potřeby.



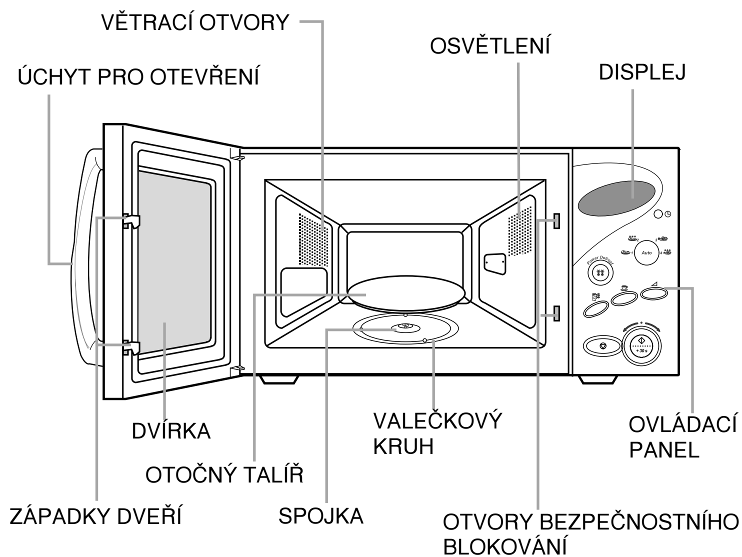
3. Stiskněte tlačítko ◇.

Pokud si přejete prodloužit nastavený čas

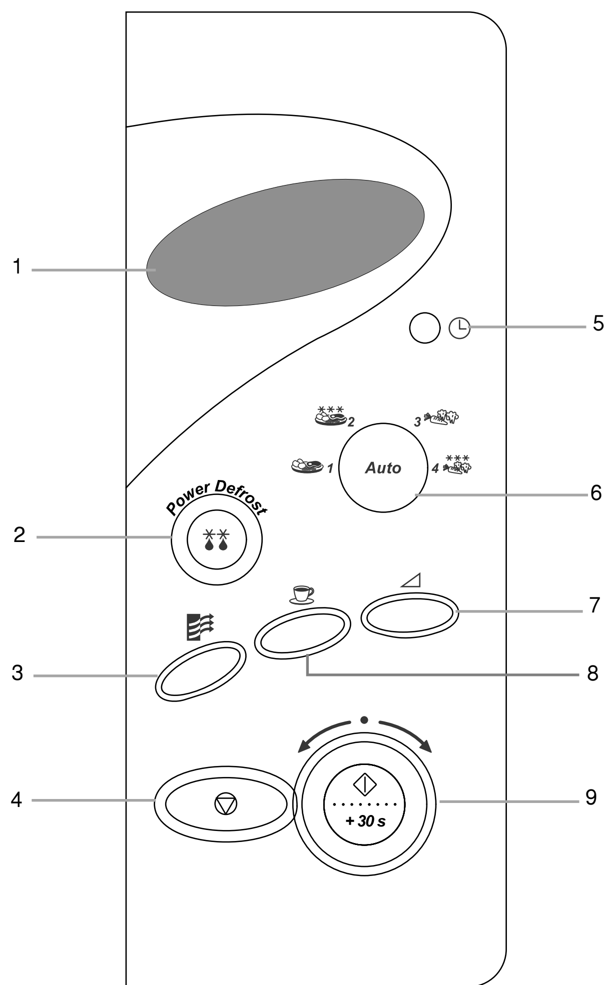


Ponechte pokrm v troubě.
Stiskněte tlačítko **+30s** jednou nebo vícekrát. Každým stisknutím prodloužíte čas o 30 sekund.

Trouba



Ovládací panel

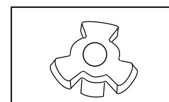


1. DISPLEJ
2. TLAČÍTKO AUTOMATICKÉHO ODMRAZOVÁNÍ
3. TLAČÍTKO K ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁPACHU
4. TLAČÍTKO STOP / ZRUŠIT
5. NASTAVENÍ HODIN
6. VOLBA AUTOMATICKÉHO OHŘEVU / VAŘENÍ
7. NASTAVENÍ VÝKONU
8. TLAČÍTKO RYCHLÉHO OHŘEVU
9. KNOFLÍK KE SPOUŠTĚNÍ

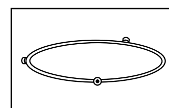
Příslušenství

CZ

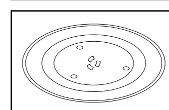
Podle modelu, který jste zakoupili, Vám bylo dodáno příslušenství použitelné různými způsoby.



1. **Spojka**, která je již osazena na hřídeli motoru. Nachází se na dně trouby.
   Účel: Spojka unáší otočný talíř.



2. **Valeckovy kruh** , opatřená válečky, která má být umístěna uprostřed vnitřku trouby.
   Účel: Na podpěře je uložen otočný talíř.



3. **Otočný talíř** má být umístěn na podpěře, která je uprostřed spojena se spojkou.
   Účel: Otočný talíř slouží jako hlavní varná plocha. K čištění může být snadno vyjmut.

 NEZAPÍNEJTE mikrovlnnou troubu bez vloženého otočného talíře s podpěrou.

Používání této brožurky

CZ

Právě jste zakoupili mikrovlnnou troubu zn. SAMSUNG. Vaše Uživatelská příručka obsahuje mnoho cenných informací o vaření s mikrovlnnou troubou:

- ***Bezpečnostní opatření***
- ***Vhodné příslušenství a nádobí***
- ***Užitečné typy k vaření.***

Pod krytem naleznete stručného průvodce, kde jsou vysvětleny tři základní postupy při vaření:

- ***Vaření potravin***
- ***Automatické rozmrazování mražených potravin***
- ***Prodloužení času vaření.***

Na přední straně brožurky je zobrazena trouba a zvláště ovládací panel, takže příslušné knoflíky a tlačítka naleznete snadněji:
V postupech "krok za krokem" jsou používány tři různé symboly:


Důležité


Poznámka


Otočit

OPATŘENÍ ZABRAŇUJÍCÍ MOŽNÉMU VYSTAVENÍ OBSLUHY NADMĚRNÉ ENERGII MIKROVLNNÉHO ZÁŘENÍ

Opomenutí seznámit se s následujícími bezpečnostními opatřeními může mít za následek, že budete vystaveni škodlivému působení mikrovlnného záření.

(a) Za žádných okolností nesmí být mikrovlnná trouba uvedena do provozu s otevřenými dveřmi při neodborné manipulaci se zámky dveří nebo vkládáním čehokoliv do otvorů pro západky.

(b) Nedávejte žádné předměty mezi dveře a samotnou troubu. Nedopusťte, aby se čistící prostředky nebo zbytky potravin usazovaly na těsnících plochách dveří. Ujistěte se, že těsnící plochy kolem dveří jsou čisté, udržujte je v čistotě otíráním nejprve vlhkou a potom jemnou suchou utěrkou.

(c) Nezapínejte troubu, je-li poškozena, dokud nebude opravena kvalifikovaným technikem, školeným u výrobce.
Zvláště je důležité, aby se dveře řádně zavíraly a aby nebyly poškozeny:
(1) Dveře, těsnění dveří a těsnící plochy
(2) Závěsy dveří (rozbité nebo vypadlé)
(3) Přívodní kabel.

(d) Trouba nesmí být seřizována nebo opravována nikým jiným než řádně kvalifikovaným servisním technikem, školeným u výrobce.

Bezpečnostní opatření

Důležité bezpečnostní pokyny
Pečlivě přečtěte a uschovejte pro budoucí nahlédnutí.
Před vařením potravin nebo tekutin ve Vaší mikrovlnné troubě, zkontrolujte prosím, že jsou dodržena následující bezpečnostní opatření.

1. V mikrovlnné troubě **NEPOUŽÍVEJTE** žádné kovové nádobí.
- Kovové nádoby
- Porcelánové nádobí se zlatými nebo stříbrnými obrubami
- Jehlice, vidličky atd.

Důvod: Mohou nastat elektrické výboje (oblouk nebo jiskření) a trouba se může poškodit.

2. **NEOHŘÍVEJTE**:
- Vzduchotěsné nebo těsně uzavřené lahve, sklenice nebo nádoby
  Příklad: sklenice s dětskou výživou.
- Vzduchotěsně uzavřené potraviny
  Příklad: vejce, ořechy ve skořápkách, rajčata.

Důvod: Nadměrné zvýšení tlaku uvnitř může vyvolat explozi.
Typ: Odstraňte víčka, propíchejte slupky, sáčky atd.

3. Nikdy **NEZAPÍNEJTE** mikrovlnnou troubu, když je prázdná.
Důvod: Stěny trouby mohou být poškozeny.
Typ: Vždy ponechávejte uvnitř trouby sklenici s vodou. Jestliže troubu náhodně zapnete, voda pohltí mikrovlny.

4. **NEPŘIKRÝVEJTE** zadní ventilační mřížky textilem nebo papírem.
Důvod: Textil nebo papír se mohou vznítit od horkého vzduchu vycházejícího z trouby.

5. Při vyjímáni misky z trouby **VŽDY** používejte rukavice.
Důvod: Některé misky pohlcují mikrovlny a také se do nich přenáší teplo z upravovaných potravin. Proto jsou misky horké.

6. **NEDOTÝKEJTE SE** topných prvků nebo vnitřních stěn trouby.
Důvod: Tyto stěny mohou být dost horké na to, aby Vám po ukončení vaření způsobily popáleniny, i když se to nezdá. Nedopusťte, aby hořlavé materiály přišly do styku s vnitřkem trouby. Nejdříve ponechte troubu vychladnout.

7. Opatření ke snížení rizika požáru uvnitř trouby:
- Neskladujte v troubě hořlavé materiály.
- Odstraňte drátěné uzávěry z papírových nebo plastických sáčků.
- Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k vysoušení papíru.
- Zpozorujete-li kouř, vypněte troubu, otevřete její dveře a odpojte přívodní kabel od zásuvky.

8. Zvláště pečlivě ohřívejte tekutiny a dětskou výživu.
- **VŽDY** ponechte ohřátou tekutinu nebo dětskou výživu nejméně 20 sekund po ohřátí v klidu, aby se teplota mohla vyrovnat.
- Během ohřevu v případě nutnosti míchejte a VŽDY zamíchejte po ohřátí.
- Po ohřátí manipulujte s nádobami opatrně. Je-li nádoba příliš horká, můžete se spálit.
- Je nebezpečí, že nastane opožděný prudký var.
- K zamezení opožděného varu a možného opaření musíte vzít plastickou nebo skleněnou lžíci, ponechat ji v nápojích a míchat před, během i po ohřevu.
  Důvod: Během ohřevu tekutin může být var opožděn, to znamená, že prudký var může nastat až po vyjmutí nádoby z trouby. Můžete se opařit.
- V případě opaření se řiďte následujícími pokyny PRVNÍ POMOCI:
  * Ponořte opařené místo do studené vody po dobu nejméně 10 ,minut.
  * Přikryjte čistým a suchým obvazem.
  * Nepoužívejte žádné masti, oleje nebo roztoky.
- **NIKDY** nenaplňujte nádoby až k okraji, používejte nádoby, které jsou nahoře širší než u dna, abyste zabránili úniku tekutiny při varu. Lahve s úzkým hrdlem mohou při přehřátí také explodovat.
- **VŽDY** zkontrolujte teplotu dětské výživy nebo mléka, než je dítěti podáte.
- **NIKDY** neohřívejte dětskou láhev i s dudlíkem, protože by mohla při přehřátí explodovat.

9. Buďte opatrní, abyste nepoškodili přívodní kabel.
- Neponořujte přívodní kabel nebo vidlici do vody a udržujte je stranou horkých ploch (topení).
- Nikdy nezapínejte mikrovlnnou troubu s poškozeným kabelem nebo vidlicí.

10. Při otevírání dveří trouby zachovejte odstup v délce paže.
Důvod: Uvolněný horký vzduch nebo páry mohou opařit.

11. Udržujte vnitřek trouby čistý.
Důvod: Částečky potravin nebo olej nastříkaný na stěny trouby nebo na dno může způsobit poškození barvy a snížit účinnost trouby.

12. Během provozu (zvláště při rozmrazování) možná zaznamenáte praskavé zvuky.
Důvod: Jedná se o běžný zvuk provázející změnu elektrického výkonu.

13. Při provozu mikrovlnné trouby naprázdno bude z bezpečnostních důvodů napájení automaticky přerušeno. Po ponechání trouby v klidu po dobu 30 minut ji můžete opět normálně zapnout.

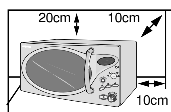
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY
Jsou-li vařené nebo ohřívané potraviny v jednoúčelových nádobách z umělé hmoty, papíru nebo jiného hořlavého materiálu, musíte se během vaření do trouby občas podívat.

DŮLEŽITÉ
NIKDY nesmí být umožněno malým dětem používání mikrovlnné trouby nebo hraní s ní. Malé děti nesmí být ponechány bez dozoru v blízkosti mikrovlnné trouby, která je v činnosti. Předměty, o které mají děti zájem, nesmí být skladovány nebo schovávány nad troubou nebo v její těsné blízkosti.

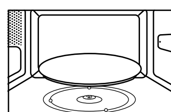
CZ

Instalace Vaší mikrovlnné trouby

Umístěte mikrovlnnou troubu na vodorovnou podložku, která je dost pevná na to, aby unesla váhu trouby.



1. Při instalaci trouby zkontrolujte, zda-li je kolem dost místa na přiměřené větrání. Ponechte nejméně 10 cm volného prostoru za troubou i po stranách trouby a nejméně 20 cm nad troubou.



2. Z trouby odstraňte všechen obalový materiál. Instalujte podpěru talíře a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.

3. Tato mikrovlnná trouba musí být umístěna tak, aby vidlice na přívodním kabelu zasunutá v zásuvce byla přístupná.

☞ **Nikdy** nezakrývejte větrací otvory, protože trouba by se mohla přehřát a automaticky vypnout. V takovém případě by zůstala mimo provoz, dokud by se dostatečně nevychladila.

☞ Pro Vaši osobní bezpečnost připojujte vidlici přívodního kabelu do třípólové uzemněné zásuvky 230 V 50 Hz. Je-li přívodní kabel této trouby poškozen, musí být nahrazen speciálním kabelem (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SOP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Spojte se s místním dodavatelem. Přívodní kabel pro ISRAEL je PENZCON(ZD16A), pro JIŽNÍ AFRIKU APEX LEADS SA16 A NIGERII, GHANU, KEŇU a SPOJENÉ ARABSKÉ EMIRÁTY je to PENCON(UD13A1).

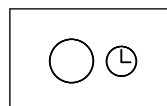
☞ **NEINSTALUJTE** mikrovlnnou troubu do horkého a vlhkého prostředí, jako například do blízkosti tradiční trouby nebo radiátoru. Musí být respektovány výkonové požadavky trouby a jakýkoliv použitý prodlužovací kabel musí mít stejnou zatížitelnost jako kabel dodávaný s troubou. Před prvním použitím trouby vytřete vnitřek a těsnění dveří vlhkou utěrkou.

Nastavení času

Ve Vaší mikrovlnné troubě jsou vestavěny hodiny. Čas může být zobrazen buď ve 24 hodinovém formátu nebo ve 12 hodinovém formátu. Hodiny musíte nastavit:

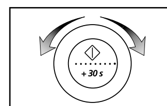
- ***Při první instalaci Vaší mikrovlnné trouby***
- ***Po výpadku proudu***

✉ Při změně letního a zimního času nezapomeňte hodiny resetovat.

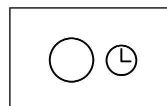


1. **Čas se zobrazí v zápisu... Pak stiskněte tlačítko ⏲...**

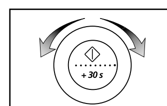
24 hodinovém	jednou
12 hodinovém	dvakrát



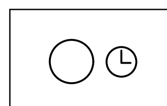
2. Otáčením knoflíkem **dial knob** nastavte hodiny.



3. Stiskněte tlačítko ⏲.



4. Otáčením knoflíku **dial knob** nastavte minuty.



5. Stiskněte tlačítko ⏲.

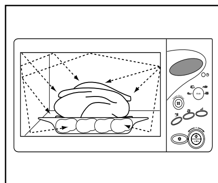
CZ

Funkce mikrovlnné trouby

Mikrovlny jsou vysokofrekvenčním elektromagnetickým vlněním; energie uvolněná z tohoto vlnění umožňuje vaření nebo ohřátí potravin, aniž by se změnil jejich tvar nebo barva.
Mikrovlnnou troubu můžete používat k následujícím účelům:

- ***Automatickému odmrazování***
- ***Rychlému ohřevu***
- ***Automatickému vaření / ohřívání***
- ***Vaření***

Princip vaření



1. Mikrovlny vytvořené v magnetronu se rovnoměrně šíří do vnitřního prostoru trouby na potraviny umístěné na otočném talíři. Takto jsou potraviny vařeny rovnoměrně.
2. Mikrovlny jsou pohlcovány potravinami až do hloubky přibližně 1 palce (2,5 cm). Jejich vaření potom pokračuje, jakmile se teplo rozptýlí po celém ohřívaném objemu potravin.
3. Čas vaření je různý v závislosti na množství, požadované úpravě a vlastnostech potravin:
   - Množství nebo hustota
   - Obsah vody
   - Počáteční teplota (rozmražené nebo ne)

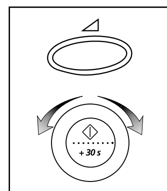


Protože se potraviny uprostřed vaří teplem rozptýleným od povrchu, vaření pokračuje i když byly vyjmuty z trouby. Doby odstání uvedené v receptech a v této brožurce musí být z tohoto důvodu respektovány, aby bylo dosaženo:

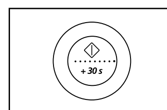
- Rovnoměrného provaření potravin až dovnitř
- Stejnoměrné teploty uvnitř celého pokrmu.

Zkouška, zda Vaše trouba správně funguje

Následující jednoduchý postup Vám kdykoliv umožní si ověřit, že Vaše trouba funguje správně.
Prvně vložte na otočný talíř hlubší misku s vodou.



1. Stiskněte tlačítko ⊿ a jeho otáčením podle potřeby nastavte čas 4 až 5 minut.



2. Stiskněte tlačítko ◇.
   Výsledek: Trouba ohřívá vodu po dobu 4 až 5 minut. Voda by měla být potom ve varu.



Trouba musí být připojena do patřičné zásuvky. Otočný talíř musí být uvnitř. Jestliže není výkon nastaven na nejvyšší, bude trvat déle, než bude voda uvedena do varu.

CZ

Co dělat, máte-li pochybnosti nebo máte-li potíže

Pokud máte jakoukoliv z potíží, vypsaných níže, zkuste uvedený způsob nápravy.

- Toto je normální.
  - Kondenzace (srážení vlhkosti) uvnitř trouby.
  - Proud vzduchu kolem dveří a vnějšího povrchu skříně.
  - Odrazy světla kolem dveří a vnějšího povrchu skříně.
  - Pára unikající kolem dveří nebo větracích otvorů.

- Trouba po stisknutí tlačítka ◇ nepracuje.
  - Jsou dveře správně uzavřeny?

- Pokrm není zcela uvařen.
  - Nastavili jste správný čas a / nebo stiskli jste tlačítko ◇ ?
  - Jsou dveře zavřeny?
  - Přetížili jste elektrickou instalaci, což způsobilo přerušení pojistky nebo vypadnutí jističe, který je nutno zapnout?

- Pokrm je buď převařený nebo nedovařený.
  - Byla správně nastavena délka vaření pro daný typ pokrmu?
  - Byla zvolena správná úroveň výkonu?

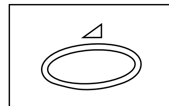
- Uvnitř trouby dochází k jiskření praskání (výboje elektrickým obloukem).
  - Použili jste nádobí s kovovou obrubou?
  - Nechali jste vidličku nebo jiný kovový nástroj uvnitř trouby?
  - Je hliníková fólie příliš blízko vnitřních stěn trouby?

- Trouba ruší příjem rozhlasového nebo televizního vysílání.
  - Při provozu trouby může být pozorováno slabé rušení rozhlasového nebo televizního vysílání. Jede o normální jev. Tento problém odstraníte instalací trouby do místa vzdáleného od rozhlasových nebo televizních přijímačů a jejich antén.
  - Jestliže se rušení dostane do mikroprocesoru trouby, může se displej vynulovat (resetovat). Tento problém odstraníte vytažením vidlice ze zásuvky a opětným zasunutím. Resetujte čas.

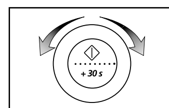
Jestliže výše vypsané rady nepomohou při odstranění Vašich potíží, spojte se s Vaším místním dodavatelem nebo poprodejním servisem firmy SAMSUNG.

Vaření / ohřev

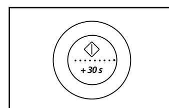
V následujícím postupu je vysvětleno, jak pokrmy uvařit nebo ohřát. VŽDY zkontrolujte nastavení trouby, než ji ponecháte v provozu bez dozoru.
Nejdříve vložte pokrm doprostřed otočného talíře. Potom zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko ⊿.
<u>Výsledek:</u> Je zobrazen výkon 800 W (maximální výkon): Zvolte vhodný výkon několikanásobným stisknutím tlačítka ⊿, dokud se nezobrazí požadovaný výkon. Podívejte se do tabulky výkonů.



2. Nastavte podle potřeby čas vaření otáčením knoflíku **dial knob**.



3. Stiskněte tlačítko ◇.
<u>Výsledek:</u> V troubě se rozsvítí světlo a otočný talíř se začne otáčet.
Vaření začíná a po jeho dokončení trouba čtyřikrát pípne.

 **NIKDY** nezapínejte mikrovlnnou troubu, když je prázdná.

 Jestliže si přejete krátkodobě ohřát talíř maximálním výkonem (800 W), jednoduše stiskněte tlačítko **+30s** na každých 30 sekund času vaření. Trouba se zapíná okamžitě.

CZ

Výkonové stupně

Výkon můžete nastavit podle níže uvedených výkonových stupňů

Výkonový stupeň	Výkon
HIGH (VYSOKÝ)	800 W
MEDIUM HIGH (STŘEDNĚ VYSOKÝ)	600 W
MEDIUM (STŘEDNÍ)	450 W
MEDIUM LOW (STŘEDNÍ NÍZKÝ)	300 W
DEFROST (ROZMRAZOVÁNÍ)	180 W
LOW / KEEP WARM (NÍZKÝ / UDRŽOVAT TEPLÉ)	100 W

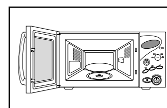
- Zvolíte-li vyšší výkonový stupeň, musí být čas zkrácen.
- Zvolíte-li nižší výkonový stupeň, musí být čas prodloužen.

Čas přidaný otáčením knoflíku dial knob je v následujících přírůstcích.

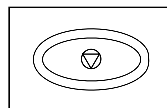
Čas	Přírůstek času
Do 1 minuty	po 5 sekundách
1 - 3 minuty	po 10 sekundách
3 - 10 minut	po 30 sekundách
10 - 20 minut	po 1 minutě
20 - 40 minut	po 2 minutách
40 - 99 minut	po 5 minutách

Zastavení vaření

Vaření můžete kdykoliv zastavit a připravovaný pokrm zkontrolovat.



1. Přerušení:
   Otevřením dvířek.
   Výsledek: Vaření se zastaví. Po zavření dvířek a stisknutí tlačítka ◇ bude vaření pokračovat.

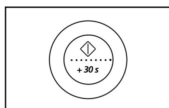


2. Ukončení:
   Stiskněte tlačítko ▽.
   Výsledek: Vaření se zastaví.
   Jestliže si přejete zrušit nastavení {času, výkonu}, stiskněte tlačítko **Cancel** (▽) ještě jednou.

☞ Jakákoli nastavení můžete před začátkem vaření zrušit jednoduše stisknutím tlačítka **Cancel**(▽).

Nastavení času vaření

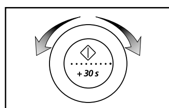
Čas vaření můžete prodlužovat stisknutím tlačítka +30s na každých přidaných 30 sekund času.



Stiskněte tlačítko **+30s** na každých přidaných 30 sekund času.



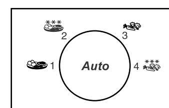
Můžete pouze upravovat nastavení času během vaření, když je mikrovlnná trouba v režimu Automatického ohřevu / Vaření.



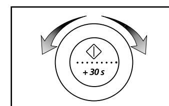
Během vaření můžete prodlužovat nebo zkracovat čas otáčením knoflíku dial knob doprava nebo doleva.

Použití funkce Automatického ohřevu / Vaření

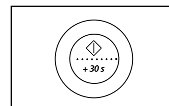
U funkce Automatického ohřevu (Auto Reheat) / Vaření (Cook) jsou předprogramovány čtyři časy vaření. Nemusíte nastavovat ani čas vaření ani výkon. Můžete nastavit počet porcí otáčením knoflíku dial knob.
Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Stisknutím tlačítka **Auto Reheat / Cook** (**Auto**) jednou nebo vícekrát vyberte typ pokrmu, který vaříte.



2. Otáčením knoflíku **dial knob** nastavte počet porcí. (Podívejte se do tabulky na další straně.)



3. Stiskněte tlačítko ◇ button
   Výsledek: Vaření začíná. Po jeho skončení:
   1) Trouba čtyřikrát pípne.
   2) Každou minutu trouba pípne třikrát.
   3) Je znovu zobrazen současný čas.



Používejte pouze kuchařské předpisy určené pro přípravu pokrmů v mikrovlnné troubě.

Nastavení Automatického ohřevu / Vaření

CZ

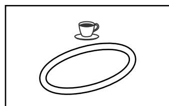
V následující tabulce jsou uvedeny různé programy pro Automatický ohřev (Auto Reheat) & Vaření (Cook) podle množství a času odstátí včetně příslušných doporučení.

Tlačítko	Pokrm	Velikost porce	Čas odstátí	Doporučení
1	**Hotové jídlo** (chlazené)	300-350 g 400-450 g	3minuty	Položte pokrm na keramickou misku a přikryjte jej přilnavou fólií pro mikrovlnné trouby. Tento program je vyhovující pro pokrmy skládající se ze tří složek (např. maso s omáčkou, zelenina a postranní miska s brambory, nebo rýží či těstovinami).
2	**Hotové jídlo** (zmrazené)	300-350 g 400-450 g	4minuty	Vezměte hotové jídlo a zkontrolujte, zda obal vyhovuje pro použití v mikrovlnné troubě. Na několika místech propíchněte krycí fólii. Zmrazené hotové jídlo položte do středu otočného talíře. Tento program je vyhovující pro zmrazená hotová jídla skládající se ze tří složek (např. maso s omáčkou, zelenina a postranní miska s brambory, nebo rýží či těstovinami).
3	**Čerstvá zelenina**	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	3minuty	Po očištění, omytí a nakrájení na kousky stejné velikosti zeleninu zvažte. Vložte ji do hlubší mísy z varného skla a s pokličkou. Na 100 - 250 g váhy přidejte 30 ml vody (2 polévkové lžíce), na 300 - 450 g váhy přidejte 45 ml vody (3 polévkové lžíce). Po uvaření zamíchejte.
4	**Zmrazená zelenina**	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	4minuty	Zmrazenou zeleninu (-18°C) zvažte a vložte ji do mísy vhodné velikosti z varného skla a s pokličkou. Při vaření váhy 100 - 350 g přidejte 15 ml vody (1 polévková lžíce), na 400 - 450 g váhy přidejte 30 ml vody (2 polévkové lžíce). Po uvaření a během odstátí míchejte. Tento program je vhodný pro vaření hrachu, sladké kukuřice, brokolice, květáku a zeleninových směsí jako je hrášek, mrkev a květák.

CZ

Použití funkce rychlého ohřevu

U funkce Rychlého ohřevu (Instant Reheat) je čas vaření nastaven automaticky a také nemusíte stisknout tlačítko Start. Můžete pouze nastavit počet porcí jedním nebo vícenásobným stisknutím příslušného tlačítka Instant Reheat.
Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



Stiskněte tlačítko **Instant Reheat**( ) jednou nebo vícekrát podle požadovaného počtu porcí.

Výsledek: Vaření začíná až po přibližně dvou sekundách. Po skončení:
1) Trouba čtyřikrát pípne.
2) Na konci ohřevu trouba pípne třikrát (každou minutu jednou).
3) Je znovu zobrazen současný čas.

Příklad: Stiskněte tlačítko **Instant Reheat**( ) jednou k ohřátí každého šálku kávy.
Podívejte se do tabulky níže.

✉ Používejte pouze kuchařské předpisy určené pro přípravu pokrmů v mikrovlnné troubě.

Nastavení Rychlého ohřevu

V následující tabulce jsou uvedeny časy odstátí, množství a příslušná doporučení k programu Rychlého ohřevu (Instant Reheat).

Tlačítko	Nápoje	Podávané množství	Čas odstátí	Doporučení
	Nápoje (káva, mléko, čaj, voda s rumem v teplotě místnosti)	150 ml (1 šálek) 250 ml (1hrneček)	1-2minuty	Nalijte do keramického šálku a ohřívejte nezakryté. Vložte šálek (150 ml) nebo hrneček (250 ml) na střed otočného talíře. Před a po odstátí dobře zamíchejte.

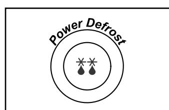
CZ

Použití funkce Automatického rozmrazování

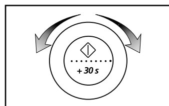
Funkce Automatického rozmrazování Vám umožňuje rozmrazit maso, drůbež nebo ryby. Čas rozmrazování a výkon jsou nastavovány automaticky.

✉ Používejte pouze nádobí určené pro přípravu pokrmů v mikrovlnné troubě.

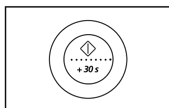
Nejprve položte zmrazenou potravinu do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Power Defrost**( ).
   Výsledek: Je zobrazen následující znak:



2. Otáčením knoflíku **dial knob** nastavte váhu rozmrazované potraviny.
   Je možné nastavit váhu maximálně 1500 g.



3. Stiskněte tlačítko .
   Výsledek:
   - Začíná rozmrazování.
   - Uprostřed rozmrazování trouba pípá, abyste byli upozorněni, že máte potravinu obrátit.
   - Stisknutím tlačítka ukončíte rozmrazování.

✉ Potraviny můžete rozmrazovat také pomocí ručního ovládání. To provedete volbou funkce mikrovlnné trouby vaření/ohřev a nastavením výkonu 180 W. Podívejte se do části “Vaření / Ohřívání” na straně 8, kde je uvedeno více podrobností.

Nastavení Automatického rozmrazování

Před rozmrazováním odstraňte všechny druhy obalových materiálů.
Zmrazené potraviny umístěte na otočný talíř.
Když trouba zapípá, potraviny otočte.
Po ukončení automatického rozmrazování dodržujte příslušné časy odstátí.

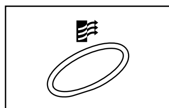
Potravina	Porce	Čas odstátí	Doporučení
Maso Drůbež Ryby	200-1500g 200-1500g 200-1500g	20-60minuty 20-60minuty 20-50minuty	Chraňte tenké okraje potravin hliníkovou fólií (Alobal). Když trouba zapípá, otočte potraviny {strana, která byla dole, bude nahoře}

✉ Přejete-li si rozmrazovat pomocí ručního ovládání, zvolte výkon 180 W. Více podrobností o rozmrazování a časech rozmrazování najdete na straně 20.

CZ

Použití funkce Odstraňování pachů

Tuto funkci použijte po vaření aromatickým pokrmů nebo když je uvnitř trouby kouř.
Nejprve vyčistěte vnitřek trouby.

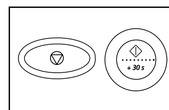


Po vyčistění vnitřku trouby stiskněte tlačítko **Deodorization**( ). Uslyšíte čtyři pípnutí.

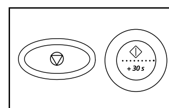
- Jmenovitý čas provozu funkce odstraňování pachů je 5 minut. Je možné jej prodloužit vícenásobným stisknutím tlačítka **+30s** .
- Čas provozu funkce odstraňování pachů můžete též nastavit otáčením knoflíku dial knob doprava nebo doleva.
- Maximální čas provozu funkce odstraňování pachů je 15 minut.

Vypnutí zvukového signálu

Zvukový signál můžete vypnout, kdykoliv si to budete přát.



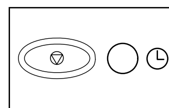
1. Stiskněte současně tlačítko ▽ a tlačítko ◇.
Výsledek: Trouba nebude pípat po každém stisknutí tlačítka.
OFF (= vypnuto)



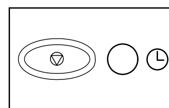
2. Zvukový signál znovu zapnete současným stisknutím tlačítka ▽ a tlačítka ◇.
Výsledek: Trouba opět pípá.
On (= zapnuto)

Bezpečnostní zajištění Vaší mikrovlnné trouby

Vaše mikrovlnná trouba je vybavena bezpečnostní dětskou pojistkou, které umožňuje její "uzamčení", takže děti nebo kdokoliv nepovolaný ji nemůže náhodně zapnout.
Trouba může být kdykoliv zamčena.



1. Stiskněte současně tlačítko ▽ a tlačítko ◷.
Výsledek: Trouba je uzamčena (nemůže být zvolena žádná funkce).
L (= zamčeno)



2. Stiskněte současně tlačítko ▽ a tlačítko ◷.
Výsledek: Trouba může být opět normálně používána.

Průvodce nádobami vhodnými k vaření v mikrovlnné troubě

Při vaření v mikrovlnné troubě musí mít mikrovlny možnost pronikat do potravin, aniž by byly odráženy nebo pohlcovány použitými nádobami.
Z tohoto důvodu musí být věnována pozornost výběru nádob vhodných k vaření. Pokud je nádobí přímo označeno, že je vhodné pro mikrovlnné trouby, nemusíte se ničeho obávat.
V následující tabulce jsou vypsány různé typy nádob s poznámkou, zda by mohly být použity v mikrovlnné troubě.

Nádobí	Vhodné pro mikrovlnné trouby	Připomínky
Hliníková fólie (Alobal)	✓ ✗	V malém množství může být použita k ochraně částí pokrmů před převařením. K výbojům elektrickým obloukem může dojít v případě, že je fólie buď příliš blízko stěnám trouby, nebo je použito příliš velké množství fólie.
Zapékací misky (nekovové!)	✓	Nepředehřívat déle než osm minut.
Porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná hlína a kostní porcelán jsou obvykle vhodné. Nesmí mít zdobené kovové obruby.
Polyesterové a kartónové misky na jedno použití	✓	Některá mražená jídla jsou v takových miskách balena.
Hotová jídla k rychlé přípravě		
• polystyrénové šálky a nádoby	✓	Mohou být použity k ohřátí. Přehřátím se polystyren může roztavit.
• papír nebo noviny	✗	Mohou vzplanout.
• Recyklovaný papír nebo skleněné nádoby se zdobenými kovovými okraji	✗	Může způsobit výboje elektrickým obloukem.
Skleněné nádobí		
• Nádobí k pečení i servírování	✓	Může být použito, pokud nemá kovové zdobení, zvláště okraje.
• Jemné sklo	✓	Může být použito k ohřívání potravin nebo nápojů. Jemné sklo může při rychlém ohřátí popraskat.
• Sklenice	✓	Musí se odstranit víčko. Vhodné pouze k ohřívání.
Kovové nádoby		
• Mísy (talíře, podnosy)	✗	Mohou způsobit výboj elektrickým obloukem nebo požár.
• Kovové uzávěry sáčků do mrazícího boxu	✗	
Papír		
• Tácky, šálky, ubrousky a kuchyňský papír	✓	Pro krátkodobé vaření a ohřívání. Také k pohlcení nadměrné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✗	Může způsobit výboj elektrickým obloukem.
Umělé hmoty		
• Nádoby	✓	Zejména jsou-li tyto hmoty tepelně odolné. Některé umělé hmoty se při vyšších teplotách mohou zbortit nebo změnit barvu. Nepoužívejte umělou hmotu Melamin.
• Přilnavá fólie	✓	Může být použita k udržení vlhkosti. Neměla by se dotýkat potravin. Fólii odstraňujte opatrně, protože při tom začne unikat horká pára.
• Sáčky do mrazícího boxu	✓ ✗	Pouze vzdorují-li varu nebo jsou-li určeny do mikrovlnné trouby. Nesmí být vzduchotěsně uzavřeny. V případe nutnosti je propíchněte vidličkou.
Voskový nebo pergamenový papír	✓	Může být použit k udržené vlhkosti nebo k zabránění stříkání.

Průvodce vařením

CZ

Mikrovlny

Energie mikrovln ve skutečnosti proniká do potravin a je pohlcována obsahem vody, tuku a cukru.
Mikrovlny způsobují rozkmitání molekul potravin. Rychlé kmitání těchto molekul vytváří třením teplo, kterým se potraviny vaří.

Vaření

Nádobí pro mikrovlnné trouby:
Nádobí musí umožnit průchod mikrovln s maximální účinností. Mikrovlny jsou odráženy kovy jako nerezavějící ocel, hliník a měď, ale mohou pronikat keramikou, sklem, porcelánem a umělými hmotami stejně dobře jako papírem a dřevem. Proto tedy potraviny nikdy nesmějí být vařeny v kovových nádobách.

Potraviny vhodné k přípravě v mikrovlnné troubě:
Mnoho druhů potravin je vhodných k přípravě v mikrovlnné troubě, včetně čerstvé nebo zmrazené zeleniny, ovoce, těstovin, rýže, obilí, fazolí, ryb a masa. V mikrovlnné troubě mohou být též připravovány omáčky, pudinky, polévky, pudinky připravované v páře, zavařeniny, džemy a indické směsi. Obecně řečeno, příprava v mikrovlnné troubě je ideální pro jakékoliv potraviny, které by byly normálně připravovány na vařiči. Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola typů, postupů a rad).

Přikrývání během vaření:
Přikrývání potravin během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda by unikla jako pára, zatímco takto podporuje proces vaření. Potraviny mohou být přikrývány různými způsoby: například keramickou pokličkou, krytem z umělé hmoty nebo přilnavou fólií vhodnou pro mikrovlnné trouby.

Časy odstátí:
Po dokončení vaření je důležitý čas odstátí, který umožňuje, aby se teplota v připraveném pokrmu rovnoměrně vyrovnala.

Rady k vaření zmrazené zeleniny

Použijte mísu přiměřené velikosti z ohnivzdorného skla a s pokličkou. Vařte přikryté nejméně po dobu uvedenou v tabulce. V případě potřeby vaření prodlužte podle Vašeho osobního vkusu.
Během vaření dvakrát zamíchejte a po dokončení jednou. Po uvaření přidejte sůl, bylinky nebo máslo. Během času odstátí přikryjte.

Zelenina	Porce	Výkon	Čas [min.]	Čas odstátí [min]	Pokyny
Špenát	150g	600 W	5-6	2-3	Přidat 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody
Brokolice	300g	600 W	9,5-10,5	2-3	Přidat 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody
Hrách	300g	600 W	8-9	2-3	Přidat 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody
Fazolové lusky	300g	600 W	10-11	2-3	Přidat 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody
Míchaná zelenina (mrkev, hrách, kukuřice)	300g	600 W	8,5-9,5	2-3	Přidat 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody
Míchaná zelenina (čínský styl)	300g	600 W	8-9	2-3	Přidat 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody

Průvodce vařením(pokračování)

Rady k vaření čerstvé zeleniny

Použijte mísu přiměřené velikosti z ohnivzdorného skla a s pokličkou. Na každých 250 g váhy přidejte 30 - 45 ml vody (2 - 3 polévkové lžíce), pokud není doporučeno jinak - viz tabulka. Vařte přikryté nejméně po dobu uvedenou v tabulce. V případě potřeby vaření prodlužte podle Vašeho osobního vkusu. Během vaření jednou zamíchejte a po dokončení ještě jednou. Po uvaření přidejte sůl, bylinky nebo máslo. Během času odstátí (3 minuty) přikryjte.

Rada: Nakrájejte zeleninu na stejné kousky. Čím menší budou, tím rychleji budou uvařeny.

Všechny druhy čerstvé zeleniny mohu být vařeny na plný výkon trouby (800W).

Zelenina	Porce	Čas [min.]	Čas odstátí [min]	Pokyny
Brokolice	250g 500g	4,5-5 8-8,5	3	Připravte si květy stejné velikosti. Uspořádejte je stonky ke středu.
Růžičková kapusta	250g	6-7	3	Přidejte 60 - 75 ml (5 - 6 polévkových lžic) vody.
Karotka	250g	4,5-5	3	Nakrájejte na stejná kolečka.
Květák	250g 500g	5-5,5 8,5-9	3	Připravte si květy stejné velikosti. Velké květy rozkrojte na poloviny. Uspořádejte je stonky ke středu.
Zeleninová směs	250g	3,5-4	3	Nakrájejte zeleninu na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo kousek másla. Vařte; dokud není křehká.
Lilek	250g	4,5-5	3	Nakrájejte lilek na tenké plátky a pokropte jednou polévkovou lžící citrónové šťávy.
Pórek	250g	5-5,5	3	Nakrájejte pórek na silné plátky.
Houby	125g 250g	1,5-2 3,5-4	3	Připravte houby malé v celku a nebo krájené. Nepřidávejte žádnou vodu. Pokropte citrónovou šťávou. Okořeňte solí a pepřem.
Cibule	250g	5,5-6	3	Nakrájejte na plátky nebo na poloviny. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžíci) vody.
Paprika	250g	4,5-5	3	Nakrájejte na malé kousky.
Brambory	250g 500g	4,5-5,5 8-9	3	Zvažte oloupané brambory a nakrájejte je na stejné poloviny nebo čtvrtiny.
Brukev Zelí Kapusta	250g	5-5,5	3	Nakrájejte na malé kostičky.

Rady k vaření rýže a těstovin

Rýže Použijte větší nádobu z varného skla a s pokličkou - během vaření se objem rýže zvětší dvakrát. Vařte přiklopené.
Po uvaření a před odstátím promíchat a přidat sůl nebo byliny a máslo.
Připomínka: po dokončení vaření nemusí rýže absorbovat všechnu vodu.

Těstoviny Použijte větší nádobu z varného skla a s pokličkou. Nalijte do ní vařící vodu, přidejte špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte bez pokličky.
Příležitostně míchejte během a po vaření. Při odstátí přiklopte a potom důkladně sceďte.

Potravina	Porce	Výkon	Čas [min.]	Čas odstátí [min]	Pokyny
Bílá rýže (předvařená)	250g	800 W	17-18	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Hnědá rýže (předvařená)	250g	800 W	22-23	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Hnědá rýže	250g	800 W	22-23	10	Přidejte 600 ml studené vody.
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250g	800 W	18-19	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchaná kukuřice (rýže + kukuřice)	250g	800 W	19-20	5	Přidejte 400 ml studené vody.
Těstoviny	250g	800 W	11-12	5	Přidejte 1000 ml horké vody.

Průvodce vařením(pokračování)

CZ

OHŘÍVÁNÍ

Ve Vaší mikrovlnné troubě ohřejete pokrmy ve zlomku času, který byste k tomuto úkonu potřebovali v konvenční troubě.
Jako vodítko použijte výkony a časy uvedené v následujících tabulkách. U časů v tabulkách se předpokládá, že nápoje mají pokojovou teplotu přibližně mezi +18 a + 20°C, a potraviny jsou chlazené v ledničce při teplotě přibližně +5 až +7°C.

Úprava

Vyvarujte se ohřívání větších kusů, jako jsou kusy masa - ty mají tendenci se převařit a vysušit na povrchu, zatímco uprostřed se jen ohřejí. Ohřívání malých kousků bude úspěšnější.

Výkonové stupně a míchání

Některé pokrmy mohou být ohřívány při výkonu 800 W, zatímco jiné by měly být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W.
Jako vodítko použijte tabulky. Obecně, je lepší ohřívání pokrmů malými výkony, je-li pokrm jemný (lahodný) a ve větším množství, nebo je-li pravděpodobné, že se pokrm ohřeje velmi rychle (například zapečené maso nakrájené nadrobno).
Nejlepší výsledky při ohřívání jsou při dobrém míchání nebo obracení pokrmů během ohřívání. Je-li to možné, zamíchejte znovu před podáváním.
Zvláštní pozornost věnujte ohřívání nápojů a dětské výživy. Abyste zabránili prudkému varu a možnému opaření, míchejte před, při a po ohřevu. Během odstátí je ponechávejte v mikrovlnné troubě. Doporučujeme vložit do nápojů lžíci z umělé hmoty nebo skleněnou tyčinku. Vyvarujte se převařování (a tím i znehodnocení) pokrmů.
Je výhodnější nastavit kratší čas vaření a v případě potřeby jej prodloužit.

Ohřívání a časy odstátí

Při prvním ohřívání pokrmu je užitečné poznamenat si čas pro pozdější porovnání.
Vždy se ujistěte, že ohřátý pokrm je prohřátý “naskrz”.
Po ohřátí ponechte krátce pokrm v klidu - teplota se rovnoměrně vyrovná.
Doporučený čas k odstátí po ohřevu je 2 - 4 minuty, pokud není v tabulce uvedeno jinak.
Zvláštní pozornost věnujte ohřívání tekutin a dětské výživy. Viz také kapitolu o bezpečnostních opatřeních.

OHŘÍVÁNÍ TEKUTIN

Po ohřátí a vypnutí trouby ponechte vždy tekutinu v klidu nejméně 20 sekund, aby se teplota vyrovnala. Během ohřevu v případě nutnosti míchejte a VŽDY zamíchejte po ohřevu. Abyste zabránili prudkému varu a tím i opaření, musíte vložit do nápojů lžíci z umělé hmoty nebo skleněnou tyčinku a míchat před, během, i po ohřevu.

OHŘÍVÁNÍ DĚTSKÉ VÝŽIVY

DĚTSKÁ VÝŽIVA:

Vyprázdněte sklenici do hluboké keramické misky. Přikryjte pokličkou z umělé hmoty. Po ohřátí dobře promíchejte! Před podáváním ponechte 2 až 3 minuty v klidu. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučená teplota při podávání je 30 - 40°C.

MLÉKO PRO DĚTI:

Nalijte mléko do sterilizované skleněné lahve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev s nasazeným dudlíkem, protože láhev při přehřátí může explodovat. Před odstátím dobře protřepte a před podáváním znovu! Vždy pečlivě zkontrolujte teplotu mléka nebo výživy před podáním dítěti. Doporučená teploty podávání je přibližně 37°C.

PŘIPOMÍNKA:

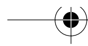
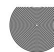
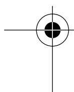
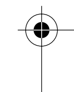
Teplota dětské výživy před podáváním musí být zvláště pečlivě zkontrolována, aby se zabránilo spálení dítěte.
Jako vodítko při ohřívání používejte údaje o časech a výkonech v následující tabulce.

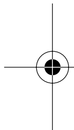
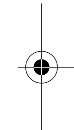
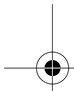
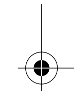
<u>**Ohřívání dětské výživy a mléka**</u>

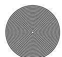
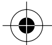
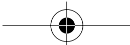
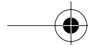
Jako vodítko při ohřívání používejte údaje o časech a výkonech v této tabulce.

Pokrm	Porce	Výkon	Čas [min.]	Čas odstátí [min]	Pokyny
Dětská výživa (zelenina + maso)	190g	600 W	30sekund	2-3	Vyprázdněte do hlubší keramické misky. Ohřívejte zakryté. Po ohřátí zamíchejte. Nechte odstát 2 - 3 minuty. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Dětská ovesná kaše (ovesné vločky + mléko + ovoce)	190g	600 W	20sekund	2-3	Vyprázdněte do hlubší keramické misky. Ohřívejte zakryté. Po ohřátí zamíchejte. Nechte odstát 2 - 3 minuty. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Dětské mléko	100ml 200ml	300 W	30-40 sekund 1 min. až 1 min 10sekvnd	2-3	Dobře zamíchejte nebo protřepte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Vložte na střed otočného talíře. Ohřívejte nezakryté. Dobře protřepte a ponechte odstát nejméně 2 minuty. Před podáváním dobře protřepte a pečlivě zkontrolujte teplotu.




CZ

Ohřívání tekutin a pokrmů

Jako vodítko při ohřívání používejte údaje o časech a výkonech v této tabulce.

Pokrm	Porce	Výkon	Čas [min.]	Čas odstátí [min]	Pokyny
Nápoje (káva, mléko, čaj, voda s rumem v teplotě místnosti)	150 ml (1 šálek) 250 ml (1hrneček)	800 W	1-1,5 1,5-2	1-2	Nalijte do keramického šálku a ohřívejte nezakryté. Vložte šálek (150 ml) nebo hrneček (250 ml) na střed otočného talíře. Před a po odstátí dobře zamíchejte.
Polévka (chlazená)	250g 450g	800 W	3-3,5 4-4,5	2-3	Nalijte do hlubší keramické misky. Přikryjte pokličkou z umělé hmoty. Po ohřátí dobře promíchejte. Před podáváním znovu promíchejte.
Dušené maso (se zeleninou) (chlazené)	350g	600 W	5-6	2-3	Vložte do hlubší keramické misky, přikryjte poličkou z umělé hmoty. Během ohřívání občas zamíchejte a znovu míchejte před odstátím a podáváním.
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350g	600 W	4-5	3	Vložte těstoviny (špagety nebo nudle) na mělkou keramickou misku. Přikryjte přilnavou fólií pro mikrovlnné trouby. Před podáváním dobře promíchejte.
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350g	600 W	4,5-5,5	3	Vložte plněné těstoviny (ravioli nebo tortelini) do hlubší keramické misky, přikryjte pokličkou z umělé hmoty. Během ohřívání příležitostně zamíchejte a znovu míchejte před odstátím a podáváním.
Hotové jídlo v obalu (chlazené)	350g 450g	600 W	5-6 6-7	3	Vložte hotové jídlo skládající se ze 2 - 3 chlazených složek na keramickou misku. Přikryjte přilnavou fólií pro mikrovlnné trouby.

ROZMRAZOVÁNÍ

Mikrovlnný ohřev je jedinečný k rozmrazování mražených potravin. Mikrovlny rozmrazí zmrazené potraviny pozvolna a v krátké době. To může být velkou výhodou v případě, že se neočekávaně objeví návštěva.

Mražená drůbež musí být před kuchyňskou úpravou zcela (tj. i uvnitř) rozmražena. Odstraňte z obalu jakékoliv kovové sponky a také obal, aby bylo umožněno odtékání tekutiny při rozmrazování.

Vložte mraženou potravinu na talíř nebo misku a nepřikrývejte. Asi v polovině procesu rozmrazování potravinu otočte, slijte uvolněnou tekutinu a drůbky odstraňte pokud možno co nejdříve. Potravinu příležitostně kontrolujte, zda se nezahřívá. Jestliže se malé a tenčí části začínají zahřívat, mohou být zakryty obalením velmi malými proužky hliníkové fólie.

V případě, že se drůbež začíná na povrchu zahřívat, přestaňte rozmrazovat a ponechte ji přibližně 20 minut vklidu, než bude pokračovat.
Po rozmrazení ponechte ryby, maso a drůbež v klidu, aby se rozmrazení dokončilo. Čas odstátí při rozmrazování bude různý, podle rozmrazovaného množství. Podívejte se prosím do tabulky níže.

Rada: Potraviny nakrájené na plátky se rozmrazují lépe než větší kusy. K rozmrazení menšího množství je třeba kratší čas než při rozmrazování větších množství. Vzpomeňte si na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

K rozmrazování potravin zmrazených na tepotu - 18 až - 20°C použijte jako vodítko následující tabulku.

Průvodce vařením(pokračování)

Veškeré zmrazené potraviny by měly být rozmrazovány při výkonu 180W (Defrost).

Potravina	Porce	Čas [min.]	Čas odstátí [min]	Pokyny
Maso				
mleté maso	500g	14-15	5-20	Vložit na mělkou keramickou misku. Tenčí okraje přikrýt hliníkovou fólií. V polovině procesu maso otočte.
vepřové řízky	250g	7-7,5		
Drůbež				
Porcované kuře	500 g (2kusy)	15 -16	15-40	Na mělkou keramickou misku nejprve vložte kousky kuřete kůží dolů, celé kuře položte prsíčky dolů. Tenčí části jako jsou křídla a nohy přikryjte hliníkovou fólií. Po uplynutí poloviny nastaveného času otočte!
Celé kuře	900g	32 -34		
Ryby				
Rybí filé	250g (2kusy) 400g (4kusy)	7-8 12-13	5-20	Položte zmrazené ryby doprostřed keramické misky. Urovnejte kousky tak, aby tenké kousky byly nad silnějšími. Úzké proužky přikryjte hliníkovou fólií. Po uplynutí poloviny nastaveného času otočte!
Ovoce				
Bobulovité (jahody, maliny, borůvky, ostružiny.)	250g	7-8	5-10	Rozložte ovoce na mělčí kulatý talíř (většího průměru).
Pečivo				
Rohlíky (přibližně po 50g) Toustový / sendvičový a německý chléb (z pšeničné a rýžové mouky)	2kusy 4kusy 250g 500g	1,5-2 3 -4 4-5 8-10	5-10	Rozložte rohlíky v kruhu nebo chléb vodorovně na kuchyňský papír uprostřed otočného talíře. Po uplynutí poloviny nastaveného času otočte!

SPECIÁLNÍ POKYNY

ROZPOUŠTĚNÍ MÁSLA
Vložte přibližně 50 g másla do malé hluboké skleněné misky. Ohřívejte po dobu 30 - 40 sekund při výkonu 800 W, dokud se máslo nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY
Vložte 100 g čokolády do hlubší misky z varného skla. Ohřívejte po dobu 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí. Během rozpouštění jednou nebo dvakrát zamíchejte. Při vyjímání misky z trouby použijte rukavice!

ROZPOUŠTĚNÍ ZCUKERNATĚLÉHO MEDU
Vložte 20 g zcukernatělého medu do menší hluboké misky z varného skla. Ohřívejte po dobu 20 - 30 sekund při výkonu 300 W, dokud se med nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ŽELATINY
Vložte plátky suché želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody. Nalijte scezenou želatinu do menší misky z varného skla. Ohřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W. Po rozpuštění zamíchejte.

PŘÍPRAVA POLEVY / LEDOVÉ POLEVY (NA KOLÁČE A DORTY)
Smíchejte instantní polevu (přibližně 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody. Vařte nezakryté v misce z varného skla po dobu 3,5 až 4,5 minut při výkonu 800 W, dokud poleva není průhledná. Během vaření dvakrát promíchejte.

VAŘENÍ DŽEMU
Vložte 600 g ovoce (například směsi jahod a rybízu) do vhodné mísy z varného skla a s pokličkou. Přidejte 300 g cukru s konzervačním přípravkem a dobře zamíchejte. Vařte s pokličkou po dobu 10 - 12 minut při výkonu 800 W. Během vaření několikrát promíchejte. Hotový džem vylijte přímo do malých sklenic se šroubovacími víčky. Před nasazením víček počkejte 5 minut.

VAŘENÍ PUDINKU
Smíchejte pudinkový prášek s cukrem a mlékem (500 ml) podle návodu výrobce a dobře promíchejte. Použijte misku vhodné velikosti z varného skla a s pokličkou. Vařte s pokličkou po dobu 6,5 až 7,5 minut při výkonu 800 W. Během vaření několikrát promíchejte.

PRAŽENÍ MANDLOVÝCH PLÁTKŮ
Rozložte 30 g mandlí nakrájených na plátky na středně velkou mělkou keramickou misku. Během pražení po dobu 3,5 až 4,5 minut při výkonu 600 W několikrát zamíchejte. Hotové mandle potom ponechte v troubě po dobu 2 až 3 minut. Při vyjímání použijte rukavice!

CZ

Čistění Vaší mikrovlnné trouby

Následující částí Vaší mikrovlnné trouby je třeba pravidelně čistit aby se zabránilo usazovaní částeček tuku a pokrmů:

- ***Vnitřní a vnější plochy***
- ***Dveře a těsnění dveří***
- ***Otočný talíř a podložka s válečky***

 **VŽDY** kontrolujte, zda je těsnění dveří čisté a dveře se správně zavírají.

1. Vnější plochy čistěte utěrkou namočenou v mýdlovém roztoku, setřete vlhkou utěrkou a vysušte.
2. Z vnitřních ploch a válečků podpěry odstraňte všechny stříkance nebo skvrny pomocí utěrky namočené v mýdlovém roztoku, setřete vlhkou utěrkou a vysušte.
3. K odstranění ztvrdlých částeček potravin a pachů vložte na otočný talíř šálek se zředěnou citrónovou šťávou a zahřívejte jej po dobu deseti minut při maximálním výkonu (800 W).
4. Umyjte podložku otočného talíře kdykoliv je toho zapotřebí.

 **NEROZLIJTE** vodu do větracích otvorů. NIKDY nepoužívejte k čištění abrazivní prostředky (písek na nádobí) nebo chemické přípravky. Zvláštní péči věnujte čištění těsnění dveří, aby bylo zajištěno, že se částečky:

- neusazují
- nebrání ve správném zavírání dveří.

Uskladnění a opravy Vaší mikrovlnné trouby

Máte-li Vaši mikrovlnnou troubu v provozu, nebo je-li uložena (mimo provoz), je třeba učinit několik jednoduchých opatření. Trouba nesmí být používána, jsou-li poškozeny dveře nebo těsnění dveří:

- ***Poškozené závěsy dveří (panty)***
- ***Omačkané těsnění dveří***
- ***Zborcená nebo zprohýbaná skříň trouby.***

Opravy musí provádět pouze servisní technik kvalifikovaný na mikrovlnné trouby.

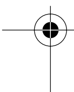
 **NIKDY** nedemontuje vnější kryt trouby. Je-li trouba poškozena a je-li třeba ji opravit, nebo jste-li na pochybách, zda správně funguje:

- Vytáhněte vidlici přívodní šňůry ze zásuvky.
- Spojte se s nejbližším poprodejním servisním střediskem.

 Chcete-li Vaši troubu dočasně uskladnit, zvolte suché a bezprašné místo.

- Důvod: Prach a vlhkost mohou mít nepříznivý vliv na systémy trouby.

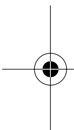
 Tato mikrovlnná trouba není určena ke komerčnímu využití (restaurační zařízení, stánky rychlého občerstvení, bistra atd.).



Technické údaje

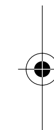
Firma SAMSUNG se neustále snaží tento výrobek vylepšovat. Obojí, technické údaje i pokyny v tomto uživatelském manuálu, podléhají změnám bez předchozího upozornění.

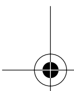
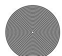
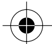
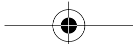
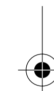
Model	**M1777N**
Napájecí napětí	230V ~ 50 Hz
Spotřeba Mikrovlny	 1150 W
Výstupní výkon magnetronu	100 W / 800 W (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Chlazení	Ventilátorem
Rozměry (Š x V x H) Vnější Vnitřní	 489 x 275 x 397 mm 306 x 211 x 320 mm
Objem	20 litrů
Váha Netto	 přibližně 13,5 kg



Poznámky

CZ




Poznámky

